

Entreprise (en capitale) :

Contact 1 : Contact 2 :

Tel : Tel :

Fax : Fax :

Mail : Mail :

Date de livraison : Heure de livraison :

Adresse de livraison :

Adresse de facturation :

PLATEAUX DU MARCHE 21€ ttc /pers	NBRE

Pour connaître sa composition consultez le :

www.lepontsaintetienne.fr

PLATEAUX DE SAISON 21€ ttc/pers	NBRE
Œufs pochés sur lit d'épinard, compotée de tomate	
Dôme bleu d'Auvergne, sablé aux noix	
Ravioles de saumon au pesto	
Suprême de volaille aux épices tandoori, riz basmati	
Brochette de bœuf au saté, pommes de terre fondantes	
Crumble de saumon aux fèves	
Pomme confite sur pain perdu	
Tartelette amandine aux myrtilles	
Croustillant au chocolat	

PLATEAU VEGETARIEN 15€ ttc /pers	NBRE
Salade de choux chinois aux fruits secs	
Wok de pâtes asiatiques, légumes au curry	
Pomme confite, complotée de griottes	

PLATEAU LIMOUSIN 24€ ttc/pers	NBRE
Terrine de porc cul noir	
Fondant de veau champignons, légumes du moment	
Crumble de pomme et fruits secs	

PLATEAU PRESTIGE 33€ ttc/pers	NBRE
Foie gras au poivre de Jamaïque	
Au choix : Filet de flétan à la noisette et poêlée d'artichauts	
OU Magret de canard et tagliatelles de légumes	
Aumônière de pomme, caramel de beurre salé	

OFFRE BOISSONS	NBRE
Eaux minérales (1l)	
Volvic 3€ ttc	
Badoit 3€ ttc	
Vins rouges (75cl)	
Bordeaux "Château de Cor Bugeaud" 12,50€ ttc	
Côtes de blayes "Château Les Bertrands" 15€ ttc	
Anjou "Domaine Chevalier" 12,50€ ttc	
Vin rosé (75 cl)	
Provence "Cuvée des Lices" 11€ ttc	
Vin blanc (75 cl)	
Bordeaux "Château Cor de Bugeaud" 11€ ttc	
Champagne (75 cl)	
Mercier brut 33€ ttc	
Cocktails (15 cl/pers)	
Avec alcool 3,60€ ttc/pers	
Sans alcool 1,50€ ttc/pers	

PLATEAUX DE DERNIERE MINUTE 23€ ttc /pers Commande et livraison le jour même
--

Observations :

.....
.....
.....

Date d'émission :

Signature de validation :

Date de livraison :

Nom+signature :